

Horno Pizza Doble (Pizza 3 – D)

Características Generales

- Fabricado en acero inoxidable.
- Puertas en acero inoxidable accionadas con mecanismo de contrapesos.
- Jaladeras tubulares en acero inoxidable.
- Quemadores tipo “H”.
- Termostatos de gran precisión con rango de 150° a 350° C.
- Válvulas de seguridad.
- Encendido por medio de ignición.
- Sensores de flama.
- Piso interior de material refractario para mantener el calor.
- Patas con niveladores.

Características Opcionales

- Disponibles para gas natural.
- Ruedas de 4”.

MODELO	DIMENSIONES			CAPACIDAD	PESO		CAP. TERMICA			GAS	
	FRENTE (mm)	FONDO (mm)	ALTURA (mm)	PIZZAS (Fam)	SIN EMPAQUE (kgs)	EMPAQUE MADERA (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO
PIZZA 3-D	1,700	830	1,670	6	390	432	60,864	241,504	2.848	L.P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)

